

## APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (30.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	600 ml	White Labs